

TUNNEL

TL80R *TOUCH*

Forno a tunnel statico elettrico con nastro in refrattario

Electric static tunnel oven with refractory belt

Four tunnel électrique statique avec bande réfractaire

Elektrischer statischer Tunnelofen mit feuerfestem Band

Horno eléctrico estático de túnel con cinta refractaria



COTTURA “MOBILE”!

Forni a tunnel statici elettrici con nastro da 80 cm, sovrapponibili fino a due unità.

La cottura della pizza, con forno statico, risulta più affine a quella ottenibile con il forno tradizionale, grazie alla cottura in camera su **refrattario mobile**.

Adatti per produzioni importanti e semplici da utilizzare, i forni TL cuociono in modo ottimale ed omogeneo non solo pizze ma anche altri prodotti gastronomici.

La cottura è facilmente programmabile regolando temperatura e velocità del nastro in funzione del tempo: disponibili **10 programmi** preimpostati e modificabili secondo necessità.

Pulizia e manutenzione sono molto semplici, con pochi gesti è possibile mantenere il forno perfettamente pulito ed efficiente.

Opzionali due pratiche e comode funzioni: il **motore oscillante**, utile per scaricare la farina in eccesso e la possibilità di disporre del **vapore** nella camera di cottura, in relazione al prodotto finale desiderato.



NASTRO INTERNO CAMERA CON REFRATTARIO

Internal chamber tape with refractory
Tapis de chambre interne avec réfractaire
Interner Kammerband mit feuerfestem Material
Cinta de cámara interna con refractario



“Mobile” Baking!

Electric static tunnel ovens with 80 cm belt, stackable up to two units.

The cooking of pizza, with a static oven, is more similar to that obtainable with a traditional oven, thanks to the cooking in the chamber on a **mobile refractory**.

Suitable for important and easy-to-use productions, TL ovens bake optimally and homogeneously not only pizzas but also other gastronomic products.

Baking is easily programmable by adjusting the temperature and speed of the belt according to the time: 10 preset programs available that can be modified as needed.

Cleaning and maintenance are very simple, with few steps you can keep the oven perfectly clean and efficient.

Two practical and convenient functions are optional: the **oscillating motor**, useful for discharging excess flour and the possibility of having **steam** in the cooking chamber, in relation to the desired final product.

Cuisson “mobile” !

Fours tunnel électriques statiques avec tapis de 80 cm, empilables jusqu'à deux unités. La cuisson de la pizza avec un four statique est plus similaire à celle obtenue avec un four traditionnel, grâce à la cuisson en chambre sur un **réfractaire mobile**. Parfaits pour des productions intenses et très simples à utiliser, les fours TL cuisent de façon optimale et uniforme pas seulement des pizzas, mais aussi d'autres produits gastronomiques. La cuisson est facilement programmable en ajustant la température et la vitesse du tapis en fonction du temps: 10 programmes prédéfinis disponibles pouvant être modifiés selon les besoins. Nettoyage et entretien sont très simples à réaliser, car en quelques gestes il est possible de garder le four parfaitement propre et efficace. Deux fonctions pratiques et commodes sont optionnelles : le **moteur oscillant**, utile pour évacuer l'excès de farine et la possibilité d'avoir de la **vapeur** dans la chambre de cuisson, en fonction du produit final souhaité.

“Mobiles” Backen!

Statische elektrische Tunnelöfen mit 80 cm langem Band, stapelbar bis zu zwei Einheiten. Das Backen von Pizza in einem statischen Ofen ähnelt eher dem Backen in einem herkömmlichen Ofen, da das Backen in der Kammer auf einem **mobilen feuerfesten** Material erfolgt. Geeignet für wichtige und einfache Produktionen, TL Öfen backen optimal und homogen nicht nur Pizza, sondern auch andere gastronomische Produkte. Das Backen lässt sich leicht programmieren, indem die Temperatur und die Geschwindigkeit des Bandes als Funktion der Zeit angepasst werden: Es stehen 10 voreingestellte Programme zur Verfügung, die je nach Bedarf geändert werden können. Die Reinigung und die Wartung sind sehr einfach, mit wenigen Schritten können Sie den Ofen perfekt sauber und effizient halten. Zwei praktische und praktische Funktionen sind optional: der **Oszillationsmotor**, der zum Austragen von überschüssigem Mehl nützlich ist, und die Möglichkeit, je nach gewünschtem Endprodukt Dampf in den Garraum zu bringen.

¡Cocción “móvil”!

Hornos de túnel eléctricos estáticos con cinta de 80 cm, apilables hasta dos unidades. Cocinar pizza con un horno estático es más parecido a lo que se puede obtener con un horno tradicional, gracias a la cocción en la cámara de un **refractario móvil**. Aptos para producciones intensas y fáciles de usar, los hornos TL cuecen perfectamente y de manera uniforme no solo pizzas, sino otros productos también. La cocción es fácilmente programable ajustando la temperatura y la velocidad de la cinta en función del tiempo: 10 programas preestablecidos disponibles que se pueden modificar según sea necesario. Limpieza y manutención son muy fáciles de realizar, con unos gestos es posible mantener el horno perfectamente limpio y eficiente. Dos funciones prácticas y cómodas son opcionales: el **motor oscilante**, útil para descargar el exceso de harina y la posibilidad de tener **vapor** en la cámara de cocción, en relación al producto final deseado.

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRANDI DIMENSIONI PER GRANDI PRESTAZIONI

Possibilità di sovrapporre fino a due moduli, ottenendo una produzione oraria fino a 1000 pizze da 30-35 cm, in base alla tipologia del prodotto desiderato.

COTTURA

Temperatura massima di utilizzo impostabile fino a **500 °C**, con settaggio indipendente delle resistenze di cielo e platea. Modalità di risparmio energetico – velocità di avanzamento nastro regolabile da 45 secondi a 60 minuti. Paratie di entrata e uscita regolabili in altezza e cassette raccogli briciole estraibili posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita.

UNIFORMITÀ ED EFFICIENZA ENERGETICA

La camera di cottura è dotata di pareti in materiale refrattario che favoriscono la distribuzione uniforme ed il mantenimento del calore.

GESTIONE DIFFERENZIATA DELLA TEMPERATURA IN ENTRATA ED USCITA (CON 3 DIFFERENTI MODALITÀ)

CONTROLLO TOUCH

Il pannello comandi TOUCH permette di selezionare tutti i parametri agendo direttamente sull'icona associata; alternatively, grazie alla comoda manopola scroller, gli stessi possono essere selezionati facilmente (temperatura - % cielo / platea - accensione programmata - programma pulizia - modalità eco). Grazie all'innovativa tecnologia **OTC (OVEN Thermo Control) di OEM**, presenta inoltre le funzioni di **Assistenza alla Cottura** e **Primo Riscaldamento**; se la prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione.



TECHNICAL FEATURES

LARGE DIMENSIONS FOR GREAT PERFORMANCE

Possibility to overlap up to two modules, obtaining an hourly production of up to 1000 pizzas of 30-35 cm, based on the type of product desired.

BAKING

Maximum operating temperature settable up to **500 °C**, with independent setting of the top and bottom resistances. Energy saving mode – belt advancement speed adjustable from 45 seconds to 60 minutes. Entrance and exit bulkheads equipped with height-adjustable windows and removable crumb trays positioned under the entrance and exit belt.

UNIFORMITY AND ENERGY EFFICIENCY

The cooking chamber is equipped with refractory material walls that promote uniform distribution and maintenance of heat.

DIFFERENTIATED MANAGEMENT of the input and output temperature (with 3 DIFFERENT MODES)

TOUCH CONTROL

The TOUCH control panel allows you to select all the parameters by acting directly on the associated icon; alternatively, thanks to the convenient scroller knob, the same can be easily selected (temperature - % top / bottom - programmed ignition - cleaning program - eco mode). Thanks to the innovative **OEM OTC (OVEN Thermo Control)** technology, it also features the Cooking Assistance and First Heating functions; if the first adjusts the oven performance according to the required productivity, the second optimizes the heating phase at each first ignition.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DE GRANDES DIMENSIONS POUR DE GRANDES PERFORMANCES

Possibilité d'empiler jusqu'à deux modules, obtenant une production horaire allant jusqu'à 1000 pizzas de 30-35 cm, en fonction du type de produit souhaité.

CUISSON

La température maximale d'utilisation peut être réglée jusqu'à **500 °C**, avec réglage indépendant des résistances supérieure et inférieure. Mode économie d'énergie – vitesse d'avancement de la bande réglable de 45 secondes à 60 minutes. Cloisons d'entrée et de sortie équipées de fenêtres réglables en hauteur et de ramasse-miettes amovibles positionnés sous le tapis d'entrée et de sortie.

UNIFORMITÉ ET EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La chambre de cuisson est équipée de parois en matériau réfractaire qui favorisent une répartition et un maintien uniformes de la chaleur.

GESTION DIFFÉRENCIÉE DE LA TEMPÉRATURE D'ENTRÉE ET DE SORTIE (AVEC 3 MODES DIFFÉRENTS)

COMMANDE TACTILE

Le panneau de commande TOUCH permet de sélectionner tous les paramètres en agissant directement sur l'icône associée ; alternativement, grâce au bouton de défilement pratique, ils peuvent être facilement sélectionnés (température - % plafond / sol – allumage programmé – programme de nettoyage – mode éco). Grâce à la technologie innovante **OEM OTC (OVEN Thermo Control)**, il dispose également des fonctions d'assistance à la cuisson et de chauffage initial ; si le premier adapte les performances du four en fonction de la productivité recherchée, le second optimise la phase de chauffe à chaque premier démarrage.

TECHNISCHE MERKMALE

GROSSE ABMESSUNGEN FÜR GROSSE LEISTUNG

Möglichkeit, bis zu zwei Module zu stapeln, wodurch eine stündliche Produktion von bis zu 1000 Pizzen von 30–35 cm erreicht wird, je nach gewünschter Produktart.

BACKEN

Die maximale Einsatztemperatur kann bis zu **500 °C** eingestellt werden, mit unabhängiger Einstellung der oberen und unteren Widerstände. Energiesparmodus – einstellbare Bandvorlaufgeschwindigkeit von 45 Sekunden bis 60 Minuten. Ein- und Ausstiegsschotts mit höhenverstellbaren Fenstern und herausnehmbaren Krümelschalen unter dem Ein- und Ausstiegsband.

GLEICHMÄSSIGKEIT UND ENERGIEEFFIZIENZ

Der Garraum ist mit Wänden aus feuerfestem Material ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung und Aufrechterhaltung der Wärme begünstigen.

DIFFERENZIERTE VERWALTUNG der Einlass- und Auslasstemperatur (mit 3 VERSCHIEDENEN MODI)

TOUCH-STEUERUNG

Über das TOUCH-Bedienfeld können Sie alle Parameter auswählen, indem Sie direkt auf das zugehörige Symbol klicken. Alternativ können sie dank des praktischen Drehknopfs einfach ausgewählt werden (Temperatur – % Decke/Boden – programmiertes Einschalten – Reinigungsprogramm – Eco-Modus). Dank der innovativen **OEM-OTC-Technologie (OVEN Thermo Control)** verfügt es auch über die Funktionen „Kochassistent“ und „Anfängliches Aufheizen“. Während Ersterer die Leistung des Ofens an die erforderliche Produktivität anpasst, optimiert Letzterer die Aufheizphase bei jedem ersten Start.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GRANDES DIMENSIONES PARA UN GRAN RENDIMIENTO

Posibilidad de apilar hasta dos módulos, obteniendo una producción horaria de hasta 1000 pizzas de 30-35 cm, en función del tipo de producto deseado.

COCCIÓN

La temperatura máxima de uso se puede configurar hasta **500 °C**, con ajuste independiente de las resistencias superior e inferior. Modo de ahorro de energía: velocidad de avance de la cinta ajustable de 45 segundos a 60 minutos. Mamparas de entrada y salida equipadas con ventanas regulables en altura y bandejas recogemigas extraíbles situadas debajo de la cinta de entrada y salida.

UNIFORMIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

La cámara de cocción está equipada con paredes de material refractario que favorecen la distribución uniforme y el mantenimiento del calor.

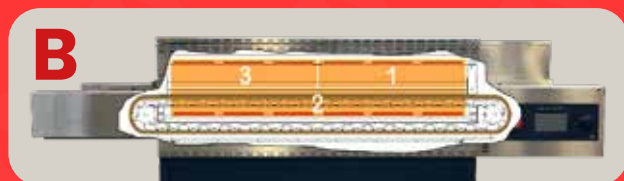
GESTIÓN DIFERENCIADA de la temperatura de entrada y salida (con 3 MODOS DIFERENTES)

CONTROL TÁCTIL

El panel de control TÁCTIL permite seleccionar todos los parámetros actuando directamente sobre el icono asociado; alternatively, gracias al cómodo mando giratorio, se pueden seleccionar fácilmente (temperatura - % techo / suelo – encendido programado – programa de limpieza – modo eco). Gracias a la innovadora tecnología **OEM OTC (OVEN Thermo Control)**, también cuenta con las funciones de Asistencia a la Cocción y Calentamiento Inicial; Si el primero adapta las prestaciones del horno en función de la productividad requerida, el segundo optimiza la fase de calentamiento en cada primer encendido.

UNIFICAZIONE, PARZIALIZZAZIONE CAMERA DI COTTURA

UNIFICATION, PARTIALIZATION OF THE COOKING CHAMBER
STANDARDISATION, PARTIALISATION DE LA CHAMBRE DE CUISSON
STANDARDISIERUNG, GARKAMMERPARTIALISIERUNG
NORMALIZACIÓN, PARCIALIZACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN



GESTIONE DELLA COTTURA CON 3 DIVERSE MODALITÀ

A Cielo UNICO 1 - Platea UNICA 2
B Cielo BIZONA 1/3 - Platea UNICA 2
C Cielo BIZONA 1/3 - Platea BIZONA 2/4

COOKING MANAGEMENT WITH 3 DIFFERENT MODES

A SINGLE Top 1 - SINGLE Plate 2
B DUAL-ZONE Top 1/3 - SINGLE Plate 2
C DUAL-ZONE Top 1/3 - DUAL-ZONE Plate 2/4

GESTION DE LA CUISSON AVEC 3 MODES DIFFÉRENTS

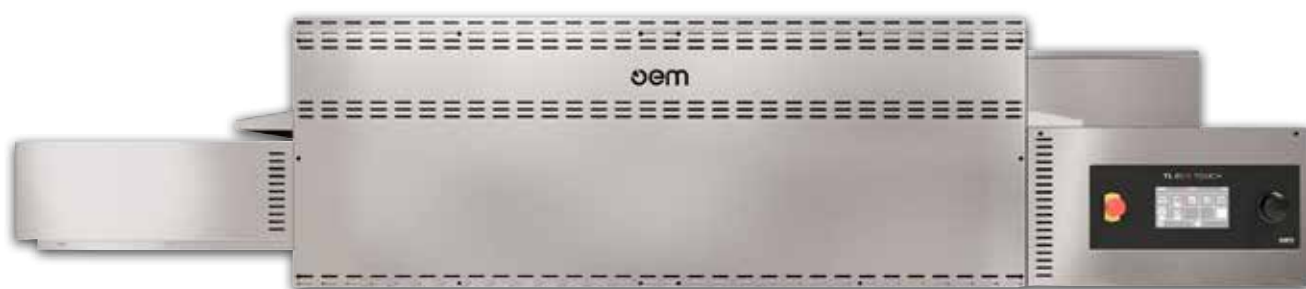
A Au dessus de UNICO 1 - En dessous de UNICA 2
B Au dessus de DEUX ZONES 1/3 - En dessous de UNICA 2
C Au dessus de DEUX ZONES 1/3 - En dessous de DEUX ZONES 2/4

KOCHVERWALTUNG MIT 3 VERSCHIEDENEN MODI

A Über EINZELNEN 1 - Unter EINZELNEN 2
B Über ZWEIZONEN 1/3 - Unter EINZELNEN 2
C Über ZWEI-ZONEN 1/3 - Unter ZWEI-ZONEN 2/4

GESTIÓN DE LA COCCIÓN CON 3 MODOS DIFERENTES

A Por encima de UNICO 1/3 - Por debajo de UNICA 2
B Por encima de DOS ZONAS 1/3 - Por debajo de UNICA 2
C Por encima de DOS ZONAS 1/3 - Por debajo de DOS ZONAS 2/4



OPTIONALS		Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A cm
	Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	TL 80 R	155 x 125,6 x 67,7÷100,2
	Motore oscillante per scarico farina in eccesso Oscillating motor for discharging excess flour Moteur oscillant pour évacuer l'excédent de farine Oszilliermotor zum Austragen von überschüssigem Mehl Motor oscilante para descargar el exceso de harina		Kit vapore in camera di cottura Steam kit in cooking chamber Kit vapeur dans chambre de cuisson Steam-set im garraum Kit vapor en cámara de cocción

Mod.	kW Max*	kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Anschluss*** Alimentación***	Camera cottura (L x P x A) Baking chamber (W x D x H) Chambre de cuisson (L x P x H) Backraum (B x T x H) Cámara de cocción (A x P x A)	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
			Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
TL 80 R Touch	39,6	25	400/230 50 3N	83 x 150 x 14,5 in / 16 out	280 x 137,4 x 57	450

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **kW/h = Consumo medio orario ***Voltaggi speciali a richiesta

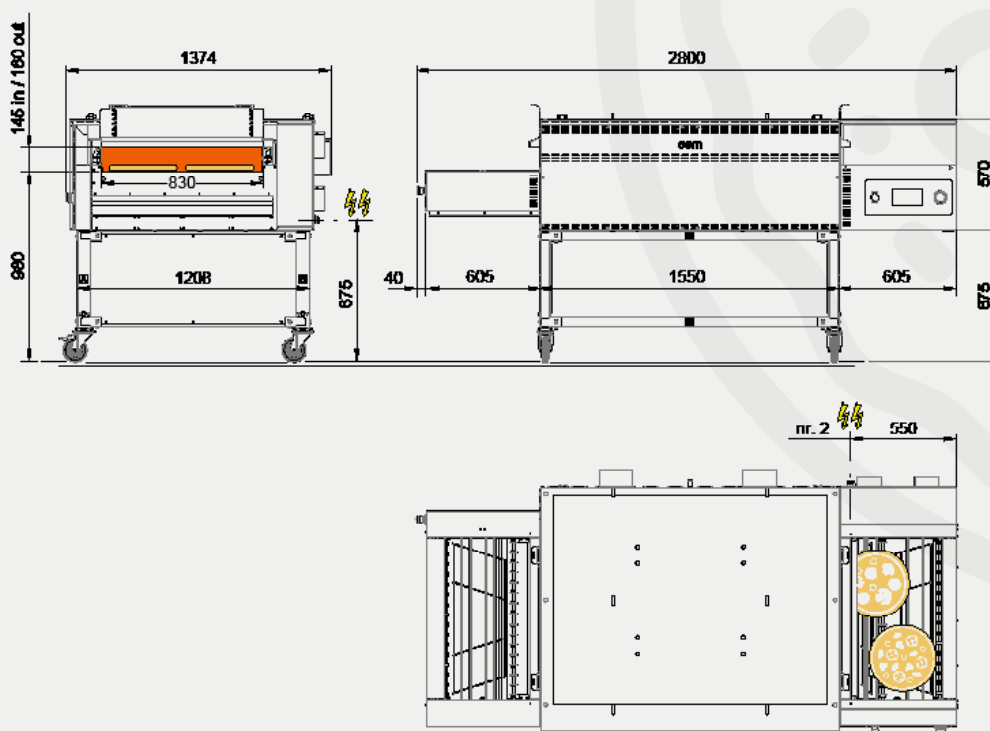
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **kW/h = Consommation horaire moyenne ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

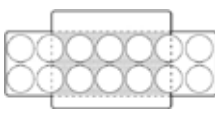
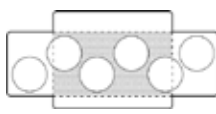
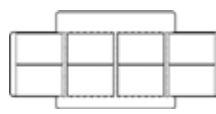
*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **kW/h = Consumo medio por hora ***Voltajes especiales disponibles

Per ogni forno prevedere 2 prese pentapolari da 32 Ampere ciascuna. For each oven, provide 2 five-pole sockets of 32 Ampere each. Pour chaque four, prévoir 2 prises cinq pôles de 32 Ampères chacune. Stellen Sie für jeden Ofen zwei fünfpolige Steckdosen mit je 32 Ampere bereit. Para cada horno, prever 2 tomas de cinco polos de 32 Amperios cada una.



UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*

A guide to output* - Une idée de la productivité* - Backleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Nastro Belt - Bande Band - Cinta	Pizza ø 30-35 cm	Pizza ø 45-50 cm	Teglia 60x 40 cm
	cm - L	n.	n.	n.
TL 80 R TOUCH	80	 200-500/h	 80/h	 35/h

ROTAZIONE STANDARD da DX a SX

Standard rotation from right to left

Rotation standard de left à gauche

Standard Umlauf ab Rechts von Links

Rotación estándar de derecha a izquierda



I valori riportati sono medi e indicativi

Values quoted are average and approximate only

Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte

Los valores referidos son valores promedio e indicativos



CONTATTACI

☎ +39 0376 910511
✉ info@oemali.com



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

